

母 の 料 理 の 受 容

三 浦 鏡 子

Reception of Mother's Cooking

Kyoko MIURA

E-mail:miura@edu.toyama-u.ac.jp

キーワード：母 料理 受容 大学生

Key word : mother, cooking, reception, university student

目 的

大学1年生の男子と毎年4月に会話をすると、下宿生活を始めて困っているのは「食えること」だという返事が返ってくる。今日は何を食べようかと考えることも少し苦痛などという返事もある。女子学生でも、朝食はカロリーメイト(栄養食品)を食べ、昼食は大学の学生食堂で、夕食は惣菜を買って来てテレビを見ながら楽しく下宿でという毎日が続く、料理を作らないで「食えること」をし続ける者もいることが報告されている¹⁾。学生を取り巻く食生活環境は、調理の必要性を感じさせない状況にあることも、現実であることが分かる。入学当初は、食べる料理の選択に困っても、惣菜やテイクアウト弁当を食べる生活を繰り返しているうちに、自然にそれがパターン化して、疑問を感じても、楽だから続けてしまうことになる。しかし、このような食事を摂り続けていると、栄養的にはある程度充足されるが、家庭で食べた好みの味覚の料理が食べなくなる。自分の好みの味の料理を作ることはないのだろうかという疑問に思い、大学生は、どの程度の調理技術を持ち、どのような料理を作れるのか知りたいと考えた。女子学生の調理技術の習得を巡っては、針谷論文²⁾と針谷論文³⁾とがあるが、前者では、女子学生は調理技術を、主に家族から(40.3%)習得していることを明らかにしている。後者では、入学後の自炊生活で良好な食事を作って食べているのは、大学入学前に、家庭で、豊富な調理経験をした者であるとしている。これら二つの論文の調査対象は女子学生58人(対象は双方同一)であり、総調査対象数も少なく、男子学生は含まれていない。さらに、「家族」との関連において調理技術の習得状況を見たもので、「母」との関連においてそれを見たものではない。そこで、本研究では、男子学生も含めて、学生500人を対象とし、母の調理技術が、

大学生にどのように継承されているのかを、作れる料理名を調べることによって明らかにする。ここで、母の料理との関連において論ずる理由は次の通りである。調査をするに当たり、日常の食事は主に誰が作るのかを記入してもらい、その者が作る料理について回答してもらったが、大多数が「母」と記入した⁴⁾。この結果から、現実的にも、食事作りは母の役目になっていることを納得し、「母」との関連において論じた訳である。

その視点としては、次の4点を用意した。1)大学生が母の料理をどのように受容し、2)母が日常よく作る料理の中で、大学生が自分で作れる(本を見ないで、誰にも聞かないで)料理は何かを明らかにした。加えて3)4～5月の時期の大学1年生と2～4年生とを比較し、学年進行(生活経験の多少)によって、作れる料理数の増加状況を明らかにして、大学生活における調理技術の向上がなされているかどうかを検討した。上記1)～3)については男女別に検討したが、この理由は、空腹を充足するために食事を用意できる能力は、男女を問わず人間として必要であり、男女差があるのは望ましくないというものである。平成6年度から家庭科は小・中・高校と男女必修になったが、その理由も、人間として自己の衣食住生活を管理できる能力を養成するためである。自己の食事を用意できる能力も、この家庭科男女必修の理由に求められる。最後に、上記1)～3)の結果を検討した上で、4)自分で食事を用意できる能力を養成あるいは向上させるためにその契機となる方法を提案する。小・中・高校生及び大学生を取り巻く食生活環境は、テイクアウト弁当、冷凍食品などの氾濫により、外出先でも家庭でも調理をしないで空腹を充たせるように変化している。家庭科教育ではこの視点からの指導が弱い。実状に合う現実的・実際の調理技術や食事の摂取方法を指導する必要がある。

この研究結果は、学生の食生活を実際的に高めることに役

立つ。加えて、この結果を重要な基礎資料として、家庭科教育に有効に生かす事ができると考える。

方 法

調査対象および方法

調査対象は、富山大学に在籍する学生で、男女各250人ずつ合計500人である。調査対象の選定に当たっては、母の料理による影響のみを受けていることを条件としたいため、祖母との同居経験を全く持たない者のみを選定した。祖母との同居経験があると、祖母が調理している場面を意図的あるいは無意図的に見ることにより、特定の料理を作るための調理法を習得する可能性がある。さらに、祖母の調理した料理を食べることにより、祖母の料理・味付けに自然に親しむことが考えられる。これらの理由から、祖母との同居経験を持つ者を除いた。調査対象は母との同居経験しか持たない者としたので、母の影響（調理法・料理）しか受けておらず、母と祖母の影響（調理法・料理）のどの影響であるか、区別できないという誤差は出ない。

学年別には、1年生と2～4年生がほぼ同数になるようにサンプルを集めた。構成比は、1年生は男子52.0%、女子44.8%であり、2～4年生は男子48.0%、女子55.2%である。

調査時期は2003年4月～5月であり、1年生はまだ入学当初で、外食のみの食生活にするか、自分でも作るかなど、自己の食生活のパターンを確立していない時期に当たる。さらに家を離れて下宿などを始めた者にとっても、まだ、母の料理に対する認識は、2～4年生よりも鮮明な時期である。この1年生と2～4年生についての違いをみるためには、適切な時期である。

調査方法は、自記式アンケートを用いた。富山大学の工学部・理学部・人文学部・経済学部などの各学部の複数の教官に依頼して、授業終了後、学生の持つ自由時間をアンケートを記入するために提供してもらうべく取り計らってもらい、実施した。記入した後に回収したところ、男子の有効回収数は250であった。女子の数も、統計的処理の都合上、250にして集計した。

主な調査項目は次のものである。

学年	性別	出身県	父母の出身県
結婚後の料理への対応		おふくろの味伝承希望の有無	
母の料理作りの情報源		母の献立作成のし方	
母の栄養知識の有無		母の料理上手さ	
母の得意料理		母の年齢	
母が日常よく作る料理		母が日常よく作る料理の中で自分が作れる料理	

結 果

1. 対象とした者の属性

1) 大学生の出身県

出身県別に見ると、富山県出身者は女子に多く40.8%を占

めるが、男子は22.4%で少ない。全体的には、男女ともに他府県出身者の割合が多い。

2) 父母の出身県

富山県出身の父は女子については37.6%で、男子の23.6%よりも若干多い。富山県出身の母は、女子については38.8%で、男子の24.8%よりも若干多い。

3) 同居家族数

家族が4人以下の者が多く、男子は63.6%、女子は65.6%である。次いで多いのは、家族が5～6人の者で、男子は36.0%、女子は33.6%である。家族が7人以上の者は、ごく少なく、男女の順に0.8%、0.4%である。

4) 母の年齢

表1から見ると、男女大学生の母は両者共通に46～50歳の者が最も多い。男女間に有意差は認められない。

表1 母の年齢

男女各N=250(%)			
性別	41～45歳	46～50歳	51歳～
男子	40.4	47.2	12.4
女子	38.4	44.8	16.8

5) 母の職業

有職の母は、男女共通に約7割おり、男子68.4%、女子72.4%である。無職の母は順に31.6%、27.6%である。男女間に有意差は認められない。

2. 母の日常よく作る料理に関する認識

ここであらかじめ次の2点を断っておきたい。それらは、用意した50項目の料理について男女別に見ると、富山県出身の母と他府県出身の母が作る料理には、t検定の結果有意差が認められないこと、富山県出身の学生と他府県出身の学生が自分で作れる料理には、t検定の結果有意差が認められないこと、である。

1) 料理の情報源

母が料理に関する情報源として活用している、と大学生が考えているものは（複数回答）、雑誌が第1位で（男女の順に51.2%、55.6%）、第2位はテレビ（34.8%、50.4%）である。次いで、クチコミ（24.4%、39.6%）、新聞（6.8%、16.0%）である⁵⁾。

2) 献立の作成

男女の約4割が、母は「子ども中心」に献立を作成している（42.4%、40.8%）。母は「自分中心」に作成するとする者は、男子22.4%、女16.8%である。「その他」は、男子45.4%、女子54.6%を占めるが、この内訳は「夫中心」、「夫と子ども中心」、「家族全員の好み」に合わせて作成するなどが含まれる。

3) 栄養知識

母は栄養知識があると見做す者が男女ともに半数以上おり（男子49.6%、女子57.2%）、母の栄養知識はある程度評価されている。一方、栄養知識があるかどうか分からないとする

者もあり（男子41.2%，女子35.6%），母の現実を知らない実態も窺える。栄養知識がないとする者はごく僅か（男子9.2%，女子7.2%）である。男女間に有意差は認められない。

4) 料理上手さ

母は料理が上手であると思倣す者が，男女ともに約7割いる（男子66.0%，女子73.2%）。上手か下手か分からない者は，男子に多く26.6%（女子18.4%）である。男女間に有意差は認められない。母が料理上手だと思倣す者ほど，母は栄養知識があると考えている。この傾向は男女に共通である。

5) 得意料理

複数回答で記入してもらったところ，母の得意料理は和風料理であるとする者が多く，これは男女に共通である（男子76.4%，81.6%）。和風料理以外であるとする者は少ない（男子14.4%，女子16.8%）。母の年齢別に見ると，51歳以上の母は，和風料理が得意であるとしており（男子93.5%，女子92.9%），これは男女に共通である。一方，45歳までの母は和風料理以外が得意であるとする者も，46 - 50歳，51歳以上の母と比べると若干多い傾向がある（男子21.8%，女子16.0%）。

6) 冷凍食品の利用

男女ともこれを利用しない母が多く（男子60.8%，女子56.8%），利用する母はやや少ない（男子39.2%，女子43.2%）。男女間に有意差は認められない。しかし，男女別に，母が有職か無職か別に冷凍食品の利用状況を見ると，有職の母はこれの利用度がやや高く（男子76.5%，女子75.9%），無職の母の利用度（男子63.2%，女子69.7%）を越えている⁹⁾。母の年齢別には相違はない。

7) 行事食

行事食を作る母は，男子54.4%，女子56.8%で，男女の約半数の母がこれを作る点が共通である。作らない母は，男子34.8%，37.2%で男女共通に約3割である。男女間に有意差は認められない。母の年齢別に見ると，相違があり，51歳以上の母は約6割がこれを作ると男女共通に認識している（男子61.5%，女子64.1%）。

3. 母が日常よく作る料理と大学生の継承

調査項目である料理名の設定については，あらかじめ男女大学生に，母が日常よく作る料理名を記してもらい，それらを集計して比率の高い順に料理名を48項目選択した。それらに，富山県の郷土料理である「べっこう」と「かぶらずし」の2項目を加え，全部で50項目用意した。その結果，和風料理は31項目，洋風料理は12項目，中華風料理は5項目になった。それら50項目に対して，男女大学生に，自分の母が日常よく作る料理に 印をつけてもらった。次にその中で，母が作るから自分も作れるようになった料理に 印をつけてもらった。つまり，母が作るのを何度も見た経験から，あるいは母から直接的に作り方を教えてもらって，母の作る料理を習得して，自分で（母に聞かずにかつ本を見たりしないで）作れるようになった料理を調べた訳である。母の料理の継承という視点からの調査である。ここで，男女に共通に見られる次の点を記しておく。すなわち，母が日常よく作る料理数を少

数しか認識していない場合は，自分も料理を少数しか作れないが，母が日常よく作る料理数を多数認識している場合は，自分も料理を多数作れることである（男子 $P < 0.005$ ，女子 $P < 0.005$ ）。自分で作れる料理数の多い者について，男女別に，50項目に対して料理を作る比率を t 検定したところ，有意差が見られた（ $P < 0.01$ ）。

1) 母親が日常よく作る料理と大学生の作れる料理との相関

表2から見ると，母親が日常よく作る料理名の認識は⁷⁾，男女によって3項目が異なる。男子は15位ハンバーグ，19位トンカツ，20位冷奴を挙げているのに対して，女子はこれらを挙げておらず，代わりに12位酢の物，19位焼きそば・焼きうどん，20位きんぴらごぼう，を挙げている。一方，男子は女子の挙げているこれらの3項目を挙げていない。そこで，性別に，おのおの第20位まで，母と男子，母と女子の相関係数を求めた。具体的には，第20位までの各料理について，母の作る比率と男女大学生が各々自分で作れる比率とを対応させて，相関係数を求めた。その結果，母と男子については相関係数が0.71722であり高い相関が見られた。母と女子のそれは0.66122であり，かなりの相関が見られた。ここで女子については特に，日常，食事作りを担当している26人についても（男子は0人），母との相関係数を求めると0.68382であり，女子一般よりも若干高い相関が見られた。これらの結果から，母が日常よく作る料理は，大学生に継承されていることが窺える。

2) 大学生が作れる料理

母が日常よく作る料理の中で，大学1年生男女が作れると回答した料理名を，上位17位まで表3に示す。上位17位と言う意味は次の2点による。上位17位までに含まれる項目のうち，16項目までが男女に共通であるので比較が可能なこと（18位以下は男女で異なる），18位以下の項目は，男子が作れると回答した比率があまりに低い（16.2%以下）ので，検討の意味がないこと，である。で1項目のみ男女間で異なるとしたが，それは，男子の16位「親子丼」と女子の14位「野菜の煮物」である。これらは男女の双方からは選択されていない。男子の好みは主食・主菜・副菜をすべて含んでいる「親子丼」などの丼物であろう。「野菜の煮物」は，いつも同じ出来上がりにするための調理技術が難しい。男子は調理時間の短い料理を作れることが，上位4項目中3項目が，炒める・焼くという料理である（炒め物・チャーハン・焼きそば焼きうどん）ことからわかる。女子もこれら3料理は上位7項目中に位置を占めるので，男子と同様のことが言える。男女とも調理技術の中で，最も簡単な技術が使用されているので，母から習得する料理は短時間で作れる料理からである，と言ってよい（母もこれらを高い比率で作ってはいるが）。このことから料理を教える初歩は炒め物が適当であろう。

次いで，2～4年生男子が作れるとした料理名を上位17位まで並べると，1年生男子と全く同一である（比率が異なるので，順位は異なるが）⁹⁾。女子についても男子と同様に，1年生と2～4年生の2区分において，それぞれ上位17位ま

表2 母が日常よく作る料理（上位20位）

（％）

男 子	N = 250	女 子	N = 250
1 みそ汁・豚汁・けんちん汁	90.0	1 みそ汁・豚汁・けんちん汁	92.0
2 カレーライス	86.0	2 カレーライス	89.2
3 炒め物(野菜・野菜と肉など)	81.2	3 野菜の煮物(かぼちゃなど)	87.6
4 焼魚(アジの塩焼きなど)	79.2	4 炒め物(野菜・野菜と肉など)	85.2
5 肉ジャガ	77.6	5 焼魚(アジの塩焼きなど)	84.0
6 サラダ(ポテト・野菜など)	72.8	6 肉ジャガ	83.6
6 卵料理(目玉焼き・おムツなど)	72.8	7 サラダ(ポテト・野菜など)	83.2
8 チャーハン	68.8	8 卵料理(目玉焼き・おムツなど)	80.8
8 野菜の煮物(かぼちゃなど)	68.8	9 おひたし(ほうれんそうなど)	75.6
10 そうめん・うどん・そば	62.4	10 煮物(野菜と肉の取り合わせ)	71.2
11 シチュー	62.0	11 おでん	70.8
12 てんぷら(野菜・肉など)	61.6	酢の物(わかめときゅうりなど)	70.0
12 煮物(野菜と肉の取り合わせ)	61.6	12 そうめん・うどん・そば	70.0
14 炊き込み御飯(五目・栗・筍・かき)	60.4	14 シチュー	69.6
ハンバーグ	58.0	14 煮魚(かれいの煮付けなど)	69.6
15 煮魚(かれいの煮付けなど)	58.0	16 炊き込み御飯(五目・栗・筍・かき)	68.6
17 おでん	57.6	17 チャーハン	68.0
18 おひたし(ほうれんそうなど)	56.0	18 てんぷら(野菜・肉など)	67.6
トンカツ	54.8	焼きそば・焼きうどん	66.0
冷奴	53.6	きんぴらごぼう	65.6

男女共通17項目のt検定：P < 0.005

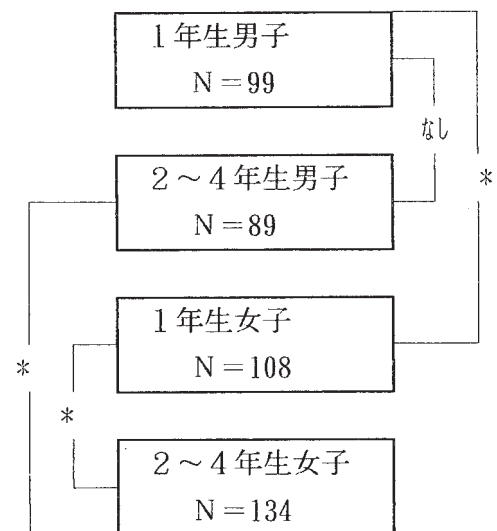
注：番号を で囲んだものは、男子のみ、女子のみから選択された項目

で自分で作れる料理名を並べると、全く同一の料理名が並ぶ（もちろん比率が異なるから順位は異なるが）。大学に入学したばかりの1年生と2～4年生の意識において相違があるか否か調べるために、t検定を行ったところ、図1のような結果が得られた。男子の場合は、1年生と2～4年生とを比較しても、作れるという意識に相違は見られないが、女子の場合は、1年生と2～4年生とを比較すると、作れるという意識に相違が見られる（ $P < 0.01$ ）。男子は学年が進行しても調理技術を伸ばさない傾向があるが、女子はそれらを伸ばす傾向があると考えられる。女子の方が、料理を作る機会が何らかの理由で多いのであろう。料理に対する関心度も、女子の方が高いためかも知れない。もちろん、男女共通に日常、家庭でよく食べる特定の料理の作り方を、初めて習得したのは家庭であろうから、母からであろう。

3) 母の料理伝承希望別に見た要素

母の料理をわが子に伝承したいと希望する男女大学生は、母の料理に対して深い愛着を持つと考えられるから⁹⁾、それらを自分で作れる比率も高いことが予想される。そこで、次のa、b、cについてt検定を実施した。その結果、bとcについては有意差が認められた。

- 母の料理を伝承希望群男子と非希望群男子（各群について上位20項目） 有意差なし
- 母の料理を伝承希望群女子と非希望群女子（各群につ

t検定：* $P < 0.01$

注：Nは自分で作れると回答した者

図1 学年別自分で作れる料理

表3 大学1年生が自分で作れる料理(上位17位)

(%)

男 子	(N = 99)	女 子	(N = 108)
1 カレーライス	61.6	1 カレーライス	77.8
2 炒め物(野菜・野菜と肉など)	55.6	2 みそ汁・豚汁・けんちん汁	68.5
3 チャーハン	47.5	3 炒め物(野菜・野菜と肉など)	63.0
3 焼きそば・焼きうどん	47.5	4 サラダ(ポテト・野菜など)	60.2
5 卵料理(目玉焼き・卵など)	46.5	5 チャーハン	55.6
6 みそ汁・豚汁・けんちん汁	44.4	6 卵料理(目玉焼き・卵など)	53.7
6 そうめん・うどん・そば	44.4	7 焼きそば・焼きうどん	50.0
8 サラダ(ポテト・野菜など)	38.4	8 おひたし(ほうれんそうなど)	49.1
9 スパゲティ	36.4	9 シチュー	48.1
10 肉ジャガ	31.3	9 肉ジャガ	48.1
11 冷奴	28.3	11 そうめん・うどん・そば	47.2
12 シチュー	27.3	12 オムライス	44.4
13 オムライス	23.2	13 ハンバーグ	41.7
14 ハンバーグ	22.2	14 焼魚(アジの塩焼きなど)	40.7
15 焼魚(アジの塩焼きなど)	21.2	野菜の煮物(かぼちゃなど)	40.7
親子丼	18.2	16 スパゲティ	38.9
16 おひたし(ほうれんそうなど)	18.2	17 冷奴	37.0

男女共通の16項目の t 検定: $P < 0.005$

注: 1) で囲んだ項目は、男子のみ、女子のみから選択された項目

2) 男子Nは、1年生男子が料理を1品以上作れると回答した者の数

女子Nは、1年生女子が料理を1品以上作れると回答した者の数

3) 女子については20%以上の項目は次の通り。

ギョウザ30.6%, 酢の物29.6%, 親子丼28.7%, ごまあえ27.8%,

煮物(野菜と肉の取り合わせ)25.9%, トンカツ25.9%, てんぷら22.2%,

グラタン21.3%, きんぴらごぼう20.4%

いて上位20項目) $P < 0.01$ c. 母の料理を伝承希望群男子と伝承希望群女子(各群について上位14項目) $P < 0.01$

aとbの結果から、男子の場合は伝承希望群と非希望群間において、自分で作れる料理の比率に相違はないが、女子の場合は相違のあることが分かる。

また、母の料理を我が子に伝承したいと希望する男女は、母の料理には「我が家の料理・味」と自慢できるものがある、としているのが特徴である。これは男女間に有意差が認められる($P < 0.005$)。次に、母の料理を我が子に伝承したいと希望する男女は、結婚後、夫(妻)の好みの料理への対応をどう考えているかを見ると、自分と夫(妻)との折衷案を作り出したいとする者が多い(男子45.9%, 女子61.5%)¹⁰⁾。男女間に有意差は認められない。

母の料理を我が子に伝承したいと希望する男女は、母は料理が上手であり栄養知識も持っていると考えている。男女間に有意差は認められない。

4. 「おふくろの味」と「行事食」の継承¹¹⁾

いわゆる「おふくろの味」と「行事食」について述べるに当たり、次の点を記しておく。表4から見ると、「おふくろの味」と「行事食」は、大学生が作れない料理の中に分類される。これらの13項目の料理を大学生が作れない理由は、次のとによると考えられる。作り方が難しいこと、母が、頻繁には作らないものも含まれること(表5と表6の母の作る比率を参照)、などである。との理由で、大学生には作り方が習得されないであろう。

1) 「おふくろの味」

いわゆる「おふくろの味」である料理を4項目用意し、男女大学生が、どの程度それらを自分で作れるかを尋ねた結果を表5に示す。表5から、これらを男女はあまり作れないと見做してよい。特に男子は作れない傾向が顕著である。t検定の結果、男女間には有意差が認められた($P < 0.05$)。

次に、いわゆる「おふくろの味」を、一般的に考えて、伝承していくのがよいという立場をとる者は、敷衍して、母の日常よく作る料理にも深い理解を持っていると考え、自分で

表4 大学生が作れない料理 (上位13位)

男 子 (N = 188)					女 子 (N = 242)				
料理名	%	男女 共通 項目	おふ くろ の味	行事 食	料理名	%	男女 共通 項目	おふ くろ の味	行事 食
1 おはぎ	0.5				1 赤飯	0.8			
1 筑前煮	0.5				2 おはぎ	2.5			
3 おからの煮物	1.1				3 おからの煮物	6.2			
4 赤飯	1.6				4 八宝菜	7.0			
5 煮豆(大豆・黒豆など)	2.1				5 酢豚	7.9			
6 ひじきの煮物	3.2				5 煮豆(大豆・黒豆など)	7.9			
6 茶わん蒸し	3.2				7 筑前煮	9.1			
8 漬物	4.3				8 茶わん蒸し	9.9			
9 八宝菜	4.8				9 まぜ御飯(菜の花ご飯など)	11.2			
10 寿司(ちらし・いなり・のり巻きなど)	5.3				10 雑煮	12.0			
10 酢豚	5.3				11 漬物	12.8			
10 グラタン	5.3				12 寿司 (ちらし・いなり・のり巻きなど)	14.0			
13 まぜ御飯(菜の花ご飯など)	5.9				12 刺身(魚)	14.0			
13 ごまあえ	5.9								

男女共通の11項目の t 検定: $P < 0.005$

注: 1) 男女共通にあげられた項目
「おふくろの味」
「行事食」

2) 「べっこう」と「かぶらずし」は富山県の郷土料理で、特殊なので除いた。

表5 大学生が自分で作れる「おふくろの味」の比率 (%)

	おからの煮物	ひじきの煮物	ごまあえ	きんぴらごぼう	煮豆
男子 N = 188	1.1 (22.8)	3.2 (47.2)	5.9 (41.6)	9.6 (48.4)	2.1 (38.4)
女子 N = 242	6.2 (28.4)	15.3 (52.0)	25.6 (57.2)	28.1 (65.6)	7.9 (38.8)

t 検定: ** $P < 0.025$

注: 1) ()は母が日常よく作る割合でNは男女各250

2) 表中の男子と女子のNは、料理を1品以上作れると回答した者

作れる料理数も多いだろうと考えた。そこで、「おふくろの味」伝承希望群について、48項目の料理のt検定を行ったところ、男女間に有意差が認められた ($P < 0.01$)。「べっこう」と「かぶらずし」は、富山県の郷土料理であり、特殊なのでここでは除いて48項目とした。

また、有職の母と無職の母とでは、時間的に余裕のある後者の方が「おふくろの味」を作るのではないかという仮説を立て、t検定を行ったところ、次の結果を得た。

- a. 男子の無職の母と女子の無職の母との間には有意差が認められた ($P < 0.05$)
- b. 女子の有職の母と無職の母との間には有意差が認められた ($P < 0.05$)

さらに、「おふくろの味」を伝承希望群の男女は、結婚後の料理への対応にも現実感を持っている可能性が高いと考え、調べると、結婚後に対応を考えるとする者よりは、折衷案を創出したいとする者の方が多く現実性を垣間見ることが出来る。(男子46.9%, 女子62.1%)。男女間には有意差が認められる ($P < 0.025$)。

2) 「行事食」

表6に示すように、行事食としての料理を6項目用意し、男女大学生がこれらを自分で作れるという意識に相違があるかどうかt検定をしたが、有意差は認められなかった。

時間的余裕の有無という点から、有職と無職の母との間には、行事食を作る頻度に違いがあるだろうとの仮説を立て、t検定を行ったところ、女子の母については、両者間に有意差が認められた ($P < 0.05$)。

年齢的に見ると、51歳以上の母親は「おはぎ」(男子41.9%, 女子21.4%)と「赤飯」(男子23.8%, 女子35.5%)を50歳以下の母親よりも頻繁に作っている。この傾向は男女に共通である。

母親の出身県別に見ると、富山県の郷土料理である「べっこう」と「かぶらずし」を日常よく作るのは、表7に見るように富山県出身の母親であり、これは男女に共通である。

考 察

目的に記した4点から考察をする。

1) 大学生が母の料理をどのように受容しているのかという点については、男女大学生は良好な評価をして受容しているとみて良い。数種の視点の中でも、特に料理が上手で和風料理が得意であることは、受容度が高い。男女大学生が、母が日常よく作る料理とした上位20位の料理(表2)は、極めて一般的な料理であり、母がおかずとして思いつくベスト20項目という見方もできる。これらは調理するために鍋も一つですむものが多く、短時間でできる。反面、酢豚(男子

表7 母の出身県別母の作る「行事食」 (%)

	母の出身県	べっこう	かぶらずし
男子	富山県 N = 62	11.3	14.5
	他府県 N = 188	2.7	4.8
女子	富山県 N = 97	14.4	11.3
	他府県 N = 153	4.6	5.2

表6 大学生が自分で作れる「行事食」の比率 (%)

	おはぎ	赤飯	炊き込み御飯	寿司	雑煮	
男子 N = 188	0.5 (16.4)	1.6 (20.4)	14.9 (60.4)	5.3 (37.2)	10.1 (37.6)	有意差なし
女子 N = 242	2.5 (12.8)	0.8 (19.2)	23.1 (68.8)	14.0 (50.0)	12.0 (37.6)	

t検定：有意差なし

注：1) ()は母が日常よく作る割合でNは男女各250

2) 表中の男子と女子のNは、料理を1品以上作れると回答した者

3) 「べっこう」と「かぶらずし」は、富山県の郷土料理であり特殊なので除いてある。

「べっこう」を作れる者は、男子0.5%, 女子0.8%であり、「かぶらずし」は、男子0.5%, 女子1.7%である。

31.2%, 女子29.2% - 以下この順に述べる) ・ グラタン (28.8, 31.2) ・ 八宝菜 (23.2, 27.6) ・ おからの煮物 (22.8, 28.4) ・ 筑前煮 (14.8, 26.4) は、調理するのに鍋も一つでは足りず、短時間でできず、そろえるべき材料も数多いので50項目中では下位に位置している (べっこう・かぶらずし・おはぎ・赤飯を除く)。母も日常これらを余り頻繁には作らないために、男女大学生も、これらをあまり作れないという結果になっている。母の料理を巡る要素の中でも、短時間でできること、有職なので冷凍食品を利用すること (短時間におかずを一品なり増やすという目的がある)、「子供中心」に献立を作成すること、「行事食」を作る頻度などは、男女大学生にそのまま継承される傾向が強い。母のし方は母の料理に対する大学生の受容度が高いほど、継承され易い。調理技術 (材料の切り方、煮方、味付けのし方など) も、母から男女大学生に継承されると考えられる。この中の味付けについては、結婚が男女大学生が母から継承した味付けの変容する機会の一つである。それはいわゆる「おふくろの味」を自分の子に伝承したい群 (一般的に料理への関心が高い群) が、結婚後に相手との折衷案を創設したいとしているからである (男子41.6%, 女子59.2%)。折衷案の創出によって、母から継承した味付けは、多少変化する。継承という言葉を伝承に置き換えて言うと、伝承が繰り返されるたびに、母の味付けは少しずつ変化する。

2) 母が日常よく作る料理の中で、男女大学生が自分で作れる料理 (本を見ないで、誰にも聞かないで) を表3からみると、鍋に材料をいれて、炒める・焼く・煮る・茹でるの中のどれか単独の調理技術を用いれば作れるもの、何回作ってもおおよそ同じにできあがる失敗の少ないものばかりである。男女大学生がよく作る「冷奴」は、簡単な料理である。男子学生は作れないが、女子学生は作れる「野菜の煮物」は、できあがりの柔らかさが重視されること、味付けが難しいことから、作り慣れていないと作るたびにできあがり間違い、意図する通りに作れない。それゆえ男子学生には敬遠されるのであろう。女子学生がこれを作れるので、男子学生よりも女子学生の方が調理技術が優れている。大学1年生男女が共通に作れる料理16項目の各比率をみると (表3)、すべて女子学生の方が高い。大学入学時において、すでに調理技術には男女差があるが、これは、それまでの女子学生の生活経験に由来するものであろう。それらは、女子の方が一般的に料理に対して関心度が高い (最近では趣味として関心を持つ男子もいるが)、母親が食事作りの役目を女子に期待するなどであろう。

3) 学年進行 (生活経験の多少) によって、作れる料理数が増加するのは、女子学生のみである。女子学生は気分的に余裕のあるときに、食事作りをする傾向があるが、男子学生はそれをしないのであろう。この男子学生も父親になり、ライフステージの別の位置に立った時、作れる料理数が増加する者の比率が大きくなることは容易に想像がつく。女子学生も母親になると同様のことが言える。これは表6からみると「おはぎ」や「赤飯」を作る母親の比率は女子学生のそれよ

りも、はるかに大きいからである。男女大学生の作れる料理数が大学1年生の現在は少数でも、将来には増加することを、彼らのライフステージに位置づけて眺める必要がある。

4) 自分で食事を用意できる能力の養成 (向上) に向けての提案をする。人間の食事の基本的な行動は、作る・食べる・食事文化を継承することである¹²⁾。自分で作れる料理数を増やすには、根本的には、特定の料理の作り方を一つ一つ覚え、増やしていく以外に方法はない。しかし、男女大学生の場合は、ある程度栄養を考え、自分の空腹を満たせば良いので (家族のために作るのではない)、その視点から考える。

エンゲル係数は、自分で料理を作ると小さくてすむことを再認識させる。学生のそれは30~50%であるという¹³⁾。

六つの基礎食品群から食品を組み合わせる食べ方が、適切にできるように、主食・主菜・副菜という食べ方を紹介する。

インターネットで料理の作り方 (レシピ) を検索する方法を紹介する。最も一般的な方法は、テレビ (NHK など) の料理番組がインターネット上で公開しているレシピを見ることである。又、企業のレシピ (味の素やハウス食品など) をホームページから検索できる。ホテルオークラもレシピを公開している。YAHOO に料理名を直接入力してもレシピが得られる。しかし、インターネット上でみるレシピには限界がある。グラタンなど特定の料理について知ることの基本は、料理を食べて味わうこと (色や香りを楽しむ) にあるが、レシピからは、実際に料理を見ての知見 - 視覚・味覚・嗅覚などを通じての諸要素 - は伝わって来ない。この短所を理解させた上で、レシピの持つ長所 - 誰が作ってもおおよそ同じものが作れる - を活用させる。

電子レンジのみで作れる料理、フライパン一つで作れる料理、鍋一つで作れる料理を紹介する。これらは、おいしさの点からは欠けるが、短時間に作れる点が長所である。

加工食品 (インスタント食品、冷凍食品) を組み合わせて食事の献立を作ることを紹介する。例えば、冷凍食品のご飯に、レトルトのカレーを組み合わせるカレーライスを作ることなどである。

テイクアウト (持ち帰り) 弁当にプラスアルファをすることで、より栄養的な食事になることを紹介する。例えば、野菜 (キャベツ・ブロッコリーなど) を電子レンジで加熱調理して、おかずを一品作り、弁当に加えることである。みかん一個や牛乳一本を付け加えるのはもっと簡単である。テイクアウト弁当の欠点 (脂肪や塩分のとりすぎ・野菜類の不足) を強調するよりは、その活用方法を紹介する方が实际的である。

と は、自分の好みの献立を組み立てる能力が必要である。上記 ~ を単独で又は数種組み合わせ、活用するように指導する。

結 論

男女大学生の母の料理に対する受容の状況は良好で、母の

日常よく作る料理は、彼らに継承されている。継承された料理は、炒める・焼く・煮る・茹でるなどの調理技術を単独に用いるものが多い。男女ともに作れる料理数が少ないことから、インターネット上でのレシピの検索法やテイクアウト弁当の活用法など、食生活環境に合わせた「食べ方」を指導する必要がある。

謝 辞

アンケートを実施するに当たり、ご協力くださった富山大学の教官の方々、学生の皆さんに深く感謝します。

文献及び注

- 1) 木村修一，山口貴久男，川端晶子編著．環境調理学．建帛社，1997，56頁．
- 2) 針谷順子，足立己幸．「食事」づくりを意識した調理教育の試み（第 報） - 日常的な料理の調理法の習得先とそれらの中での学校教育の位置 - ．日本家庭科教育学会誌25 (1)，1982．
- 3) 針谷順子．「食事」づくりを意識した調理教育の試み（第 報） - 自炊大学生についての大学入学前の調理経験と食事内容との関連 - ．日本家庭科教育学会誌29(3)，1986．
- 4) 回収した調査票の中で，日常の食事を作るのは主に誰かとの質問に，「父」と回答した調査票が6あったが，これらは排除して集計した．「父と男子大学生」「父と女子大学生」という組み合わせは0であった．「母と女子大学生」という組み合わせの調査票は26あり，これらは全体的な集計の中に入れて集計した．
- 5) インターネットによる情報収集率は，本調査では約2.0 %である．しかし，調査結果によれば，「レシピのホームページ」利用率は68.3%で第1位である．そして，その利用メニューの第1位は「日常の食事メニュー（惣菜など）」74.1%である．年齢別には20代の主婦の利用率が最も高く82.8%であり，40代は71.0%である．その利用目的の第1位は「作り方を知りたいから」78.3%である．これも，年齢別には20代の主婦の利用率が最も高く82.2%であり，40代のそれは75.8%である．調査対象の男女大学生も将来，必要に応じてインターネットを利用することが予測される．資料出所：宝酒造「インターネット使いこなす主婦に聞く食生活意識と行動に関するアンケート」首都圏在住のインターネットを毎日利用している20代～50代の主婦385人対象，2002年1月調査．食生活データ総合統計年報2003年版．
- 6) 調査によれば，冷凍食品を購入する主な理由は「少量必要な分だけほしい」26.0%，「おかずの品数を増やしたい」18.8%，「作るのが面倒」18.0%，「忙しく時間がない」13.3%などである．この調査では，冷凍食品を「ほとんど購入しない」者は11.2%で，男女大学生の母の比率よりは少ない．

資料出所：マイボイスコム「冷凍食品の利用」

My Voiceの登録メンバーの女性8964人対象，2002年8月調査．食生活データ総合統計年報2003年版．

- 7) 「食卓によく登場するメニュー（ベスト10）」の調査結果と本調査結果を比較すると，4品が共通である．それらは「カレーライス」「ハンバーグ」「焼魚」「肉じゃが」である．資料出所：MBK流通パートナーズ「食の総合サイトFood's - Foo『みんなの食卓アンケート夕食編』」全国の男女14925人対象，2002年9月～10月調査．食生活データ総合統計年報2003年版．
- 8) 下記に引用する夫の得意料理（27位まで挙げられている）と男子大学生が作れる料理は，13項目が一致する．両者はかなり類似性があると見做してよい．一致する13項目は次の通りである．

チャーハン	23.2%	卵料理	6.9%	親子丼	1.9%
炒め物	12.0%	みそ汁などの汁物	4.8%	おライス	1.6%
カレー	10.4%	うどん	4.3%	ハンバーグ	1.6%
焼きそば	7.2%	焼魚	3.5%	肉じゃが	1.3%
				シチュー	0.8%

資料出所：日新オリオ「2002年日本人の食卓風景」

全国の20歳以上の主婦375人対象，2002年4月調査．

食生活データ総合統計年報2003年版．

- 9) 料理をすることの中には，技術を習得し，かつ向上させ，応用する能力を養い，料理の伝承をすることが含まれる．的場輝佳．食物科学概論．朝倉書店，2003，p71．
- 10) 調査によると，結婚前後，食事作りで予想外のことがあった場合，それは「夫婦（実家）の食（味）の違い」15.0%，「味付け」7.1%，「夫の好き嫌が多い」6.8%などであるという．資料出所：日新オリオ「2002年日本人の食卓風景」全国の20歳以上の主婦対象，2002年4月調査．食生活データ総合統計年報2003年版．
- 11) 調査によると「伝統料理の継承」に気をつけているという主婦は60代以上が最も割合が多く16.1%，最も割合の少ないのは20代で3.9%である．40代は8.7%，50代は11.1%，30代は5.7%であり，年齢が上昇するごとにその意識は強くなっている（平均は9.1%）．地域別には，その意識の強い順に，北海道・東北13.0%，関東10.7%，中国10.2%，東海・北陸10.1%などである．資料出所：日本しょう油協会「第25回しょう油に関するモニター調査より『しょう油のイメージに関する調査』」全国のしょう油モニター484人対象，2002年9月～10月調査．食生活データ総合統計年報2003年版．
- 12) 1)と同じ，77頁．
- 13) 1)と同じ，84頁．

